

Menu de la ST Sylvestre,
mardi 31 décembre 2024, à partir de 19h30

Coupe de Champagne, Guy Préaut,
et ses mises en bouche

Pressé de foie gras de canard, gelée mandarine,
marmelade d'échaillon au poivre de séchouan

ou

Langoustines rôties, épinards sur un pain focaccia,
émulsion au safran

Tournedos de poularde bardée de ventrèche,
cerfeuil tubéreux, champignons grillés au barbecue,
jus réduit de viande

ou

Médailon de lotte juste confite à l'huile d'olive et
mélisse, réduction de passion,
cromesqui de pommes de terre au bœuf fumé

Le dessert du 31,
autour du chocolat Dulcey de chez Valrhona

75€ Par personne

Le batiâ

place bassompierre 17100 saintes
Sur réservation au 0546904231